



# MENÚ SENSE LACTOSA GENER 2021



## DILLUNS

4

FESTA

## DIMARTS

5

FESTA

## DIMECRES

6

FESTA

## DIJOUS

7

FESTA

## DIVENDRES

8

Mongeta verda amb patata  
Hamburguesa de vedella amb carxofes saltades  
Fruita de temporada

11

Arròs a la cassola amb bolets sense lactosa (**SULFITS**)  
Pit de pollastre amb enciam, pastanaga i olives negres  
Fruita de temporada

Cigrons ECOLÒGICS guisats amb amb verdures  
Filet de carboner al vapor amb salsa de tomàquet (**PEIX**)  
logurt sense lactosa LA FAGEDA

12

Patates estofades amb calamarcets (**MOL-LUSC**)  
Llom a la planxa amb tomàquet , panís i olives verdes  
Fruita de temporada

13

Crema de verdures sense lactosa amb daus de pa torrat  
Llonganisa a la planxa amb mongeta blanca saltada (**SOJA**)  
Fruita de temporada

14

Espaguetis amb juliana de verdures (**GLUTEN, SULFITS**)  
Filet de lluç amb enciam i olives negres (**PEIX**)  
Fruita de temporada

15

18

Llenties ECOLÒGUIQUES guisades amb verdures i arròs  
Llom d'abadejo amb ceba confitada (**PEIX**)  
Fruita de temporada

Bledes saltejades amb patata al vapor  
Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet (**SOJA, GLUTEN, API, OU, SULFITS**)  
Fruita de temporada

19

Sopa de brou de carn amb lletres (**GLUTEN, OU, SOJA**)  
Cuixa de pollastre al forn amb enciam, col i olives negres  
Fruita de temporada

20

Macarrons ECO amb salsa pesto de nous sense lactosa (**SULFITS, FRUITS SECS**)  
Truita a la francesa (**OU**)  
Fruita de temporada

21

Crema de carabassa sense lactosa  
Salmó amb hortalisses al vapor (**PEIX**)  
logurt LES OBAGUES (**LLET**)

22

25

Arròs blanc amb salsa de tomàquet i tonyina (**PEIX**)  
Filet de gallineta al vapor amb enciam, remolatxa ratllada i olives negres (**PEIX**)  
Fruita de temporada

Minestra de verdures  
Rostit de vedella amb salsa  
Fruita de temporada

26

Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada amb hortalisses  
Filet de bacallà al vapor amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (**PEIX**)  
Fruita de temporada

27

Sopa de brou de peix amb llavor de meló (**GLUTEN, OU, PEIX**)  
Estofat de gall d'indi amb pèsols (**SULFITS**)  
logurt LLET NOSTRA (**LLET**)

28

Fideuà amb sèpia, gambes i musclos (**GLUTEN, OU, PEIX, CRUSTACI, SULFITS**)  
Truita de carbassó amb enciam, pastanaga i olives negres (**OU**)  
Fruita de temporada

29



Treballem amb productes de proximitat i proveïdors de confiança: verdures i fruites de **L'HORTA DE LLEIDA**, llegums i cereals **ECOLÒGICS**, hamburgueses **FRESKIBO**, carns **SARGAIRE**, **FONCARN** i **CARNISSERIA LENY**, iogurts **CASA SIBILLÓ**, **EL PASTORET**, **LLET NOSTRA** i **LES OBAGUES**, oli d'oliva verge extra **COOP. DE L'ALBAGÉS**

Segons el RD 126/2015 especifiquem i destaquem els 14 al·lèrgens de declaració obligatòria en els menús. Els menús adaptats a al·lèrgies o intoleràncies poden contenir traces d'al·lèrgens i contaminacions creuades ja que no s'elaboren en instal·lacions independents.



**Oficina: 973 197 365 - 609 183 845 Comandes cuina: 973 197 537**



**mn\_catering@hotmail.com - celmirandaslu@gmail.com**



**Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge**

**MN Càtering**